PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2005

Les médaillés du Concours Général Agricole

Bières

Date d'édition : 09/02/2007

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- BIO : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

BIÈRES

BIÈRE

Bière blanche

Brasserie de Bretagne
Britt ou Armen
Kerouel - Le Minaouët
29910 Tregunc-Concarneau
02 98 50 25 97
02 98 50 18 30
brasserie.britt@wanadoo.fr

Brasserie la Rouget de Lisle
La Marseillaise
Rue des Vernes
39140 Bletterans
03 84 85 09 18
03 84 85 09 50

Brasserie Lampée-Baumgartner
La Blanche de Ré
11 ZAC des Clémorinants
17740 Sainte Marie de Ré
05 46 31 04 96
05 46 31 05 97
blanchedere@wanadoo.fr

Brasserie Distillerie du Mont Blanc
Blanche du Mont Blanc
1460 avenue de la Motte Servolex
73000 Chambéry
04 79 68 80 71
04 79 68 80 71
infos@brasserie-montblanc.com
www.brasserie-montblanc.com

Rabourdin Hugues
Bière de Brie Blanche
Ferme Brasserie de Gaillon
77540 Courpalay
01 64 25 76 05
01 64 42 96 12
rabourdin@biere-de-brie.com
www.biere-de-brie.com

Bière blonde de haute fermentation

Brasserie Lancelot
Lancelot
Site de la Mine d'Or
56460 Le Roc Saint André
02 97 74 74 74
02 97 74 99 15
brasserie.lancelot@wanadoo.fr
www.brasserie-lancelot.com

Ferme Brasserie du Vexin
Bière du Vexin
3 rue de la Croix des Ruelles
95450 Théméricourt
01 30 39 24 43
01 30 39 24 43
denis.sargeret@wanadoo.fr

Brasserie du Bouffay
Blonde du Bouffay
54 rue des Monceaux
44470 Carquefou
02 40 52 76 16
02 40 52 76 16
pierre.lesoin@wanadoo.fr

Rabourdin Hugues
Bière de Brie Blonde
Ferme Brasserie de Gaillon
77540 Courpalay
01 64 25 76 05
01 64 42 96 12
rabourdin@biere-de-brie.com
www.biere-de-brie.com

Bière blonde de basse fermentation

Brasserie Tri Martolod
Tri Martolod
ZA de Keranguyon
29950 Bénodet
02 98 66 20 22
02 98 57 04 06
brasserie.trimartolod@wanadoo.fr

Brasserie la Rouget de Lisle
Montbéliarde
Rue des Vernes
39140 Bletterans
03 84 85 09 18
03 84 85 09 50

Bière ambrée

Brasserie Castelain
Ch'ti Ambrée
13 rue Pasteur
62410 Bénifontaine
03 21 08 68 68
03 21 08 68 60
contact@chti.com
www.chti.com

Brasserie Duyck
Jenlain ambrée
113 Route Nationale
59144 Jenlain
03 27 49 70 03
03 27 49 74 81
contact@duyck.com
www.duyck.com

Brasserie du Bouffay
Ambrée du Bouffay
54 rue des Monceaux
44470 Carquefou
02 40 52 76 16
02 40 52 76 16
pierre.lesoin@wanadoo.fr

Brasserie la Rouget de Lisle
Vieux Tuyé
Rue des Vernes
39140 Bletterans
03 84 85 09 18
03 84 85 09 50

Ets Maeyaert SA - Brasserie de Milly
Milliacus
Rue de la Gare
60112 Milly sur Thérain
03 44 81 33 33
03 44 81 33 34
maeyaert2@wanadoo.fr
www.maeyaert.fr

Ferme Brasserie du Vexin
Bière du Vexin
3 rue de la Croix des Ruelles
95450 Théméricourt
01 30 39 24 43
01 30 39 24 43
denis.sargeret@wanadoo.fr

SARL Brasserie Thellier
La Bavaisienne
11 rue de Cu Chaussée
59570 Bavay
03 27 63 10 18
03 27 66 11 70

Médaille d'Or — Médaille d'Argent — Médaille de Bronze
vente sur place — vente par correspondance — se visite — hébergement en chambre d'hôtes

Produits divers

BIÈRES

BIÈRE

Bière brune

CAT les Rateliers

Bell' de Loing

Rue Eugène Lacroix
45200 Amilly

02 38 98 32 79

02 38 93 88 25

catamilly@adapei45.asso.fr

Brasserie Lancelot

Telenn Du

Site de la Mine d'Or
56460 Le Roc Saint André

02 97 74 74 74

02 97 74 99 15

brasserie.lancelot@wanadoo.fr

www.brasserie-lancelot.com

Brasserie du Bouffay

La Braise

54 rue des Monceaux
44470 Carquefou

02 40 52 76 16

02 40 52 76 16

pierre.lesoin@wanadoo.fr

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*